VON SALIS

Rosso del Ticino DOC

Cantina alla Maggia Melodia 2020

CHF 33.00

75cl
12.5%
Tessin
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
AN 8983722

Degustationsnotiz
Im Glas präsentiert sich der Melodia in dunklem Granatrot mit rubinroten Reflexen. Das Bouquet ist intensiv, komplex und elegant, geprägt von Aromen gerösteter Mandeln, pikanten Gewürzen wie schwarzem Pfeffer, getrockneten Pflaumen und schwarzen Johannisbeeren. Feine Noten von bitterem Kakao und eingelegten Früchten runden das Duftprofil ab. Am Gaumen zeigt sich der Wein trocken, vollmundig und einhüllend mit samtiger Textur und dichtem Tannin. Der langanhaltende, frische Abgang wird von einer leichten Würze begleitet.

Herstellung
Die Trauben für den Bordeaux-Cuvée stammen aus sorgfältig ausgewählten Weinbergen in Locarno und dem Sottoceneri, deren sandige und lehmige Böden dem Wein seine charakteristische Tiefe und Struktur verleihen. Mit einer Pflanzdichte von 4'500 bis 5'000 Rebstöcken pro Hektar und einem Ertrag von 800 g pro Quadratmeter werden die Reben nach den Erziehungssystemen Guyot und Spornkordon kultiviert.

Trinkreife
Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu
Der Melodia harmoniert hervorragend mit alpinem Kuh- und Ziegenkäse aus dem Maggiatal, halbweichen und halbgereiften Käsesorten, Mais-Burritos mit Fleisch, Bohnen und Gemüse, leicht gewürztem Gulasch, Risotto Loto Terreni alla Maggia mit Parmesan und schwarzem Sommertrüffel sowie reichhaltigen Suppen und Fleischeintöpfen.

VON SALIS

Cantina alla Maggia Melodia 2020

Produzent
Mitten im Herzen des Tessins, eingebettet zwischen dem Lago Maggiore und dem Maggia-Delta, liegt die Cantina alla Maggia – ein Ort, an dem Natur, Handwerk und Leidenschaft auf besondere Weise zusammenkommen. Als Teil des landwirtschaftlichen Betriebs Terreni alla Maggia in Ascona steht das Weingut für hochwertige Produkte mit klarer Herkunft und starker Identität. Seit Jahrzehnten bewirtschaftet die Familie Bassi mit ihrem Team das Land am Seeufer. Dabei verbinden sich traditionelle Handarbeit und moderne Methoden zu einem nachhaltigen Gesamtkonzept. Die Böden, geprägt von Granit, Gneis und alluvialem Sand, sowie das milde Mikroklima bieten ideale Bedingungen für den Anbau von Reben und anderen Kulturen.

Die Cantina alla Maggia produziert vorwiegend Weine aus Merlot, ergänzt durch regionale und internationale Sorten wie Chardonnay, Blaufränkisch oder Zweigelt. Ob elegante Riserva, fruchtige Assemblage oder sortenreiner Charakterwein – jeder Tropfen trägt die Handschrift des Terroirs und des handwerklichen Anspruchs des Hauses. Neben dem Weinbau entstehen auf dem Gut auch zahlreiche kulinarische Spezialitäten: Reis aus eigenem Trockenanbau, sortenreine Polenta, Essige mit Auszeichnungen sowie weitere handverlesene Produkte, die die Vielfalt und Qualität der Region widerspiegeln. Dabei steht der respektvolle Umgang mit der Natur und den Ressourcen immer im Mittelpunkt des Schaffens.

Die Cantina alla Maggia ist weit mehr als ein Weingut – sie ist ein Ort der Begegnung, des Genusses und der Verbundenheit mit dem Tessin. Regional verwurzelt und international geschätzt, begeistert sie Geniesserinnen und Geniesser, die das Echte, Ehrliche und Nachhaltige zu schätzen wissen.

Region
Das Tessin wird durch den Monte Ceneri in zwei Weinbauzonen geteilt. Im Norden des Monte Ceneris befindet sich das Sopraceneri, im Süden heisst die Region Sottoceneri. Die Reben werden im Sopraceneri noch oft in der traditionellen Pergola-Erziehung bewirtschaftt. Die Weinberge befinden sich zwischen 200 und 350 Meter über Meer und profitieren von einem mildem Klima mit viel Sonnenstunden, warmen Temperaturen und ausreichend Niederschlag. Die Rebfläche beträgt etwas mehr als 1000 Hektaren, wobei weisse Sorten lediglich 10% ausmachen. Die mit Abstand wichtigste Rebsorte ist der Merlot, der im Tessin seit 1906 seine Heimat gefunden hat.